Marché public de prestations de services

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Marché passé en procédure adaptée
en application des articles R2123-1 à R2123-3 et R2162-1 à R2162-3
du Code de la Commande Publique.

Objet du marché:

Fourniture de denrées et de personnel en assistance technique avec production sur site

Nom et adresse officiels du pouvoir adjudicateur :

Dénomination: LYCEE HOTELIER JEAN DROUANT
Adresse - ville : 20 rue Médéric
Téléphone : 01 56 21 01 34
Email :int.0750708m@ac-paris.fr

Personne responsable du marché : Didier GEORGES
Monsieur le proviseur
Personne responsable du suivi de l'exécution du présent marché : BONDUE Magalie
Madame la gestionnaire
Comptable assignataire des paiements: Gaétan DEJARDIN
L'agent-comptable:

Le présent C.C.T.P comporte 9 articles numérotés de 1 à 9 et 9 pages numérotées de1 à 9.

Sommaire

Article 1: Définition des prestations
Article 2: Description détaillée de la prestation repas
Article 3: Elaboration des menus
Article 4: Normes et certifications à respecter
Article 5: Conditions d'exécution de la prestation repas
Article 6: Description détaillée de la prestation assistance technique
Article 7: Suivi de l'exécution du marché par le titulaire
Article 8: Opérations de vérification d'admission des denrées
Article 9: Réactivité aux alertes

Article1:Définition des prestations

1.1 Prestations de fourniture de denrées/ production sur place/ et assistance technique :

L'École Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant (Établissement Public Local d'Enseignement) et le Centre de Formation des Apprentis Médéric (établissement privé d'enseignement), tous deux implantés dans les locaux du 20 rue Médéric à Paris 17ème, ont constitué un groupement de service notamment pour la gestion du restaurant scolaire.
Ces établissements assurent la formation chaque année d'environ
- 500 élèves du bac professionnel à la licence professionnelle (lycée)
- 624 apprentis du CAP au BTS (CFA).

Le titulaire s'engage à livrer des denrées avec l'assistance technique et le recours au personnel nécessaire pour une production des repas sur site pendant les périodes scolaires et partiellement hors scolaires (précisées ci-après) aux convives des lycées (élèves, convives de passage, personnels commensaux et de service). Les lycées sont également désignés établissements publics locaux d'enseignement, EPLE.
Le restaurant scolaire fonctionne le midi tous les jours de la semaine hors samedis, dimanches et jours fériés,
Durant les vacances scolaires, même si l'activité est généralement réduite, le restaurant fonctionne le midi du fait de l'activité du CFA :
- Au moins une semaine sur deux semaines de vacances pour les vacances de Toussaint, d'hiver, de printemps voir de Noël,
- Au moins deux semaines durant les vacances d'été.

Lors des périodes de faible activité (vacances scolaires), le choix proposé pourra être réduit sous réserve d'un accord préalable des membres du Groupement.
Les horaires de service et plus généralement les contraintes organisationnelles du service restauration (notamment le calendrier d'activité des différentes formations) sont précisés par le Groupement à la mise en place du marché et à chaque rentrée scolaire.
À titre d'information, pour le service du midi, les convives devraient être accueillis de 11h30 à 13h30 (dernier convive servi), certains commensaux pouvant accéder au restaurant dès 11h (en même temps que le repas de l'équipe de restauration).
Le Groupement se réserve le droit de modifier cette organisation et en particulier les horaires de service après en avoir informé préalablement le Titulaire.

Les variations de fréquentations du 2e et 3e trimestre seront appréciées par le prestataire au travers des informations données par les lycées.

Le présent marché est passé pour une durée ferme d'un an à compter de sa notification, reconductible tacitement 3 fois pour la même durée, soit une durée maximale de quatre ans.
Le titulaire ne peut refuser sa reconduction.

Dans le cas où l'EPLE déciderait de ne pas reconduire le marché, celui-ci notifiera au titulaire sa décision par écrit, au plus tard deux mois avant la date d'anniversaire du marché.
Le cas échéant, cette décision n'ouvrira pour le titulaire aucun droit à indemnité à ce titre.

Le nombre maximum de repas sur l'intégralité du marché (période initiale et reconductions) est de : 95 000 repas

À titre indicatif, la volumétrie des repas servis en 2022-2023 par le lycée est la suivante :

1er trimestre : 9950
2e trimestre : 7069

1.2 Prestations d'assistance technique de restauration :

La prestation comprend :

- l'élaboration des menus
- l'approvisionnement en denrées
- la gestion des stocks correspondants
- la fabrication des repas classiques, à thèmes et festifs en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l'EPLE,
- le respect du contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur.
- la rédaction et mise à jour du PMS sur le modèle Région Ile de France
- la mise à disposition du personnel nécessaire au fonctionnement de la restauration
- la présentation écrite et graphique des menus

• L'entretien des zones de réception, de stockage, de préparation, de plonge (vaisselle et batterie) et de distribution
• le service aux convives

- Le prestataire constituera le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) suivant les recommandations régional (PMS Région) et sera garant des procédures et des auto contrôles de celui-ci : mise en place et relevé des procédures liées au système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP) ainsi que de toute nouvelle procédure quideviendraitobligatoire.Ilassureralecontrôlepermanentdel'applicationdesprocéduresetautocontrôles ainsi que la formation du personnel exerçant en cuisine et le transfert de savoir-faire à son profit le maintien et l'approfondissement de ses connaissances.

- Le prestataire est en charge des autocontrôles bactériologiques de surface et de denrées ; l'ensemble des analyses sera à transmettre à l'EPLE concerné. En cas de retours non satisfaisants, ils feront l'objet un plan d'actions correctives soumis à l'EPLE. Le prestataire réalisera un audit hygiène annuel avec compte-rendu à l'EPLE.

Le titulaire devra procéder à la désignation d'un chef/gérant qui sera garant du PMS et de son suivi ; le PMS sera transmis au lycée dans un délaide3 mois à compter du début d'exécution de la prestation.

- Le titulaire sera tenu de mettre à disposition du lycée l'ensemble des fiches techniques des produits servis préalablement validées par l'établissement.

- Dans le cas où l'activité de restauration est prise en charge par une société de restauration collective alors deux déclarations d'activité sont nécessaires : une parle propriétaire des locaux (EPLE)et une par le prestataire via le cerfa de déclaration d'activité à la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

Article 2: Description détaillée de la prestation repas:

Les denrées sont commandées, livrées et entreposées par le titulaire. Leur transport et stockage sont effectués sous sa responsabilité.

Conformément àl'ensembledesrecommandationsdugrouped'étudedesmarchésderestaurationcollectiveetnutrition (G-RCN),et en respectant les saisonnalités chaque repas devra comporter au minimum :

- Un hors d'œuvre à choisir parmi trois, dont au moins une crudité(les crudités seront livrées brutes et fraîches et non 4e gamme)
- Un plat protidique principal à choisir parmi deux, dont un plat avec poisson ou œuf (la viande sera livrée fraîche et non surgelée)
- un plat d'accompagnement à choisir parmi deux dont un légume vert
- un menu végétarien favorisant le fait maison par semaine avec double choix (journée exclusivement végétarienne qui exclue les chaires animales)
- un laitage ou un fromage (Non emballés individuellement de préférence)
- un fruit et un dessert(en choix dirigé, par produit équivalent nutritionnellement) : fruit à privilégier (entiers, en salade de fruits maison, en purée de fruits…) ou dessert (à raison d'une pâtisserie ou dessert glacé maximum par semaine). Les fruits au sirop devront être en sirop allégé en sucre.
- Du pain bio à volonté,
  sel, poivre, sucre, condiments (moutarde, ketchup, sauce salade) suivant l'accord de la commission menu (comme précisé ci-dessous)
- Des serviettes mises à disposition des convives par le titulaire du marché.

Lorsque le menu comportera une viande de porc, le choix d'un plat sans porc sera systématiquement proposé aux convives.
Il y aura une journée exclusivement végétarienne avec double choix sans produit à chaire animale. Le recours aux produits transformés devra être limité au maximum. Les recettes faites maison seront à privilégier largement.
Les plats végétariens à base de soja seront limités à 1 fois par mois.
Le pain quotidien devra être issu de l'agriculture biologique.
La volaille proposée sera label rouge.

Les denrées doivent être servies sans parcimonie (GRAMMAGE AU MAXIMUM DU G-RCN, précisé par convive).

Les projets de menus sont établis par le titulaire et soumis au lycée sur la fréquence de 20 repas consécutifs.

Le lycée les approuve ou demande des modifications.

Un menu à thème sera proposé mensuellement, celui-ci étant accompagné de la décoration de la salle selon la thématique.

Sauf raisons particulières et justifiées, le menu n'est pas susceptible de changement. En cas de modifications, ces dernières ne doivent pas modifier la qualité nutritionnelle et gastronomique du menu.

Le Titulaire proposera au minimum 9 animations par an. Il peut s'agir d'un repas à thème (autour d'une fête calendaire, d'une région, …) ou d'une animation pédagogique (découverte d'un produit, sensibilisation à la nutrition ou au développement durable, …).

Dans le cadre du fonctionnement normal, sans surcoût, un repas de Noël sera servi aux convives du restaurant. La date et le menu de ces repas sont définis d'un commun accord entre le Groupement de Service et le Titulaire.

Un repas de type pique-nique sera fourni sur demande du lycée. En effet, des paniers repas pourront être servis en lieu et place des repas, commandés entre 10 et 3 jours avant le besoin.

Ils seront constitués de denrées appertisées comme suit:
- Hors d'œuvre
- Plat protidique froid (choix entre viande et poisson) appertisé + accompagnement type chips
- Dessert fruitier et/ou produit type crème Mont-Blanc(ou équivalent)/ou biscuiterie
- une bouteille d'eau de 50cl (la bouteille d'eau ne sera à fournir qu'en cas d'impossibilité d'accès à une source d'eau potable dans l'établissement, condition dont le titulaire devra s'assurer auprès du lycée lors de la commande).

Article 3: Elaboration des menus

Le titulaire s'engage à présenter des projets de menus établis conformément à la recommandation n° J5-07, rédigée par le G-RCN (version 2.0 de juillet 2015) et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, qui rend notamment obligatoire les fréquences du G-RCN, ainsi qu'au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Il veille a notamment à ce que soient respectées les recommandations relatives:
- aux apports nutritionnels conseillés (diminution des apports de lipides, augmentation des apports de fibres, vitamines, fer et calcium, respect des grammages minimaux par assiette préconisés pour les adultes et adolescents),
- à la fréquence de présentation du plat sur 20 repas consécutifs.

Le titulaire respectera également les lois et règlements applicables et notamment:

- La loi 2018-938 du 30 octobre 2018pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dites EGALIM;
- Le Programme National Nutrition Santé 2019-2023 qui détermine les objectifs nutritionnels;
- Le paquet hygiène avec:
  - Le règlement CE852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène aux denrées alimentaires ;
  - Le règlement CE853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Le projet de menus, où sont détaillés tous les plats en termes précis, liste les allergènes présents dans chaque plat. Il est établi pour 20 repas consécutifs afin de garantir l'équilibre alimentaire et éviter toute lassitude des jeunes consommateurs.
Le titulaire s'engage à ne pas modifier les menus, dès lors qu'ils ont été arrêtés par le lycée sauf raisons particulières et justifiées, sous condition de l'accord préalable du lycée et sous réserve du respect des prescriptions qualitatives et quantitatives définies dans le cadre du présent marché.

Obligation est faite pour le titulaire du marché de disposer de menus de secours ou « stock tampon ». Pour pallier rapidement toute éventualité (absence de personnels, défaut majeur de livraison, panne électrique, panne de froid, …), un stock de produits stabilisés individuels ne nécessitant pas de remise en chauffe et permettant une réactivité immédiate en cas d'urgence doit être présent dans les locaux appropriés du lycée et clairement identifiés «STOCK SECOURS». Ce stock doit permettre de couvrir au minimum 2 services.

Ce stock sera constitué de:

Entrées et plats:

- Salades composées (il en existe de plusieurs formats–de115g à 250g–qui peuvent faire office, en fonction du grammage, de plats ou d'entrées)
- Coupelles de pâtés individuels, de tartinable de poisson individuels (en portion de 30g:1pouruneentrée et 2 pour un plat avec un accompagnement à prévoir)
- Sachet de chips

Produits laitiers individuels:

- Crème dessert lactée appertisée, gâteau de semoule, de riz…(se conservant à température ambiante)

Desserts individuels:

- Coupelles de fruits au sirop, compotes individuelles, biscuits et moelleux en sachet, barres de céréales.

Article 4: Normes et certifications à respecter

Le titulaire du présent marché s'engage à respecter toute la réglementation en vigueur et la loi française durant toute la durée du marché.

.

La Région spécifie par produits durables la pêche et l'élevage durable avec les labels privés MSC et ASC ; cependant, elle exclut le label Bleu/blanc/ coeur.

Les produits HVE (haute valeur environnemental) seront uniquement de niveau 3.

L'EPLE est à même de demander un bilan annuel du taux financier de produits durables utilisés, qui doit être conforme à la loi, afin de la présenter lors de son conseil d'administration.

Les obligations:

En accord avec les dispositions de la loi EGALIM portant mesures pour la restauration collective publique du 30octobre 2018, sont rappelées ci-dessous les mesures phares du texte ciblant les usagers des restaurations collectives d'établissements en charge d'une mission de service public, en gestion directe ou concédée à une société de restauration privée:

Au 1er janvier 2022 doit être proposée une part au moins égale à 50% en valeur d'achat HT par an de produits alimentaires selon les critères suivants:

- Produits issus de l'agriculture biologique (reconversion acceptée) 20% minimum des achats totaux HT,
- Produits bénéficiant des signes officiels d'identification suivant :label rouge, Appellation d'origine (AOP), Indication géographique (IG), mention « issu d'exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), Spécialité Traditionnelle Garantie, mention «Fermier» ou «produit de la ferme»,
- Produits issus de la pêche affichant l'éco label pêche durable,
- Produits au logo «Région Ultra-Périphérique» (pour les produits d'Outre-mer),
- produits équivalents aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications,
- produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit et à son cycle de vie.

Par ailleurs, la communication par voie d'affichage et par voie électronique (du prestataire au lycée) pour les usagers devra, une fois par an, être effectuée concernant la part des produits entrant dans la composition des repas.

Une diversification des protéines proposant des alternatives à base de protéines végétales et des menus végétariens (excluant viandes, poissons, fruits de mer et crustacés) sont à proposer une fois par semaine.

L'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite (sauf cas exceptionnel de restriction d'eau déclarée par le Préfet ou en cas de force majeure de type incapacité à utiliser les robinetteries).

De même, les contenants alimentaires de cuisson de réchauffe et de service ne doivent pas être en plastique.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le prestataire propose au lycée un diagnostic préalable à la démarche en début d'année scolaire incluant l'approvisionnement durable.

Le prestataire devra obligatoirement répondre à tous les types de repas, conformément aux exigences du présent marché et à la règlementation en vigueur.

Perturbateurs endocriniens:

Le titulaire devra privilégier des solutions techniques respectueuses de l'environnement. En outre, il s'agira de:

- Veiller à la conformité des ustensiles de cuisine utilisés à la norme REACH /ROHS et aux réglementations relatives au contact alimentaire.
- Veiller sur les composantes des ustensiles et contenants plastiques (bannir les fournitures pouvant contenir du bisphénol A, BPA, BPS, BPF et phtalates)
- Prohiber le réchauffage des plats dans des contenants plastiques.
- Prohiber tout recours à des contenants en plastique à usage unique (décret n° 2019-1451 du 24 décembre2019).
- Concernant les produits transformés ou issus de l'agroalimentaire, veiller à leur contrôle non seulement sur l'aspect bactériologique, mais également surleplandessubstancesprésentesdanslaclassificationréglementairedes cancérogènes, mutagènes et toxiques pour la reproduction (CMR au sens de l'INRS).

Article 5: Conditions d'exécution de la prestation repas:

5.1 Denrées:

Les denrées (qualité et quantité) doivent être conformes aux spécifications établies et listées aux articles précédents.
Le titulaire doit exercer les auto-contrôles réglementaires par un laboratoire agréé. Les résultats des contrôles sont systématiquement fournis au lycée. La périodicité des contrôles est conforme à la réglementation en vigueur. En cas de besoin, le titulaire s'engage à faire analyser à ses frais les plats jugés litigieux par le lycée.
Les contrôles exercés par le titulaire ne s'opposent pas à ce que le lycée organise un contrôle qui peut porter sur les denrées comme sur les prélèvements de surface.

Le lycée peut, s'il le juge nécessaire, procéder à tous contrôles en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités d'exécution (par lui-même ou via un prestataire extérieur). Il peut faire appel aux services vétérinaires.

5.2 Personnels:

Les personnels mis à disposition par le prestataire et tous les personnels du lycée devront fonctionner dans une relation de collaboration pour assurer le fonctionnement de la restauration. La reprise du personnel actuellement en place sur les lycées et employé par le précédent prestataire doit être prise en compte par le prestataire, en application des articles L.1224-1 à L.1224-4 du Code du travail. La liste des personnels affectés sur les lycées, avant la mise en place du titulaire du présent marché, est jointe en annexe accompagnée des informations non nominatives permettant de chiffrer précisément la masse salariale. Le prestataire doit assurer la formation de ses agents (recrutement, réglementations, utilisation du matériel, évolution des méthodes…) afin d'assurer la continuité de service de la restauration.

5.3 Matériel:

Le Lycée prend à sa charge la maintenance préventive et curative des équipements mis à sa disposition (fourniture des pièces détachées incluse). Le Titulaire fournira au lycée, dans le cadre du reporting prévu, un bilan annuel sur l'état des équipements et locaux et le suivi de la maintenance. Le lycée assurera pour sa part la fourniture, le contrôle et, le cas échéant, le remplacement des moyens de lutte contre les incendies et de sécurité ainsi que les contrôles périodiques obligatoires (gaz, électricité).

Le Lycée assurera également le remplacement et l'éventuelle mise aux normes des équipements professionnels. Le Titulaire devra en la matière exercer un devoir d'alerte et de conseil permettant au lycée de planifier à plus ou moins long terme les investissements nécessaires.

Enfin le lycée aura la charge de la maintenance et de la mise en conformité des locaux (premier œuvre / second œuvre).

Le petit matériel de cuisine et de service, y compris la verrerie-vaisselle, sont mis à disposition par le lycée.

5.4 Produits d'entretien:

Le prestataire doit fournir tous les produits, matériels et distributeurs nécessaires à l'entretien des locaux et des matériels de restauration. Ces derniers doivent être biodégradables si disponibles auprès des fournisseurs.

5.5 Locaux :

Le titulaire, dans le cadre du démarrage du contrat et avant la fermeture du lycée en juillet, prendra possession des locaux pour assurer le nettoyage (locaux-vaisselle) et la remise en fonctionnement des matériels (assurant la formation des personnels si nécessaire). Après avoir visité les locaux mis à disposition en début de contrat et signé le procès-verbal de visite, annexé au présent CCTP, un état des lieux sera établi concomitamment à l'inventaire ci-dessus évoqué. Le titulaire qui aura signé le procès-verbal de visite des locaux mis à sa disposition s'engage à faire fonctionner le service de restauration sans réserve.

Le Titulaire assurera l'entretien des zones de réception, de stockage, de préparation, de plonge (vaisselle et batterie) et de distribution (inclus équipements et petits matériels mis à sa disposition).

L'entretien périodique des locaux inclut :

- L'entretien des murs,
- Le nettoyage des bouches d'aération en cuisine,
- Le nettoyage des grilles des hottes d'extraction une fois par semaine

Restent par contre à la charge du lycée :

- Le nettoyage périodique des hottes et gaines d'extraction,
- Le curage des canalisations ainsi que le pompage curage des bacs à graisse,
- L'enlèvement et le traitement des déchets y compris les bios déchets (le Titulaire devant cependant respecter les consignes de tri à la source des déchets édictées par le lycée).

Article 6: Description détaillée de la prestation assistance technique

6.1 Profil de l'assistant technique de restauration

Le personnel du titulaire devra bénéficier d'une réelle expérience acquise en restauration collective scolaire. Son comportement sera adapté au contexte d'établissement scolaire qui sera le cadre de son intervention.
Il se conformera aux indications et conseils donnés par l'équipe de direction du lycée et fera régulièrement le bilan de son action auprès de celle-ci.
Le lycée se réserve la possibilité, en cas de difficultés liées à la personne du personnel du titulaire, de solliciter son remplacement par le titulaire après en avoir justifié les motifs. Celui-ci devra intervenir conformément aux délais indiqués à l'article II.1.2.du cahier des clauses administratives particulières (CCAP).
En cas d'absence du personnel du titulaire pour toute cause que ce soit, le titulaire ne devra pas interrompre sa prestation et prendra toute mesure pour pallier les absences dans les meilleurs délais afin d'assurer la continuité du service.

6.2 Missions de (s) l'assistant (s) technique de restauration:

Le personnel du prestataire est pleinement présent durant le fonctionnement de la restauration (préparation du service, service aux usagers et remise en état de certains locaux) et a pour mission d'accompagner l'équipe de restauration du lycée dans ses missions:
- exécuter en toute sécurité la confection de repas, de l'approvisionnement des denrées à leur service dans l'assiette,
- la remise en température des repas commandés et livrés
- servir aux convives des repas équilibrés et agréablement présentés;
- veiller à un fonctionnement de qualité du service de restauration, aussi bien en interne qu'en externe,
- remise en état des locaux après chaque service.

Dans ce cadre, le titulaire assurera la formation de son personnel ou de tout autre personnel potentiellement mis à disposition par le lycée à la méthode HACCP, à l'exécution de la cuisine et du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur, attestant ainsi de leur délivrance dans le cadre du PMS.
Le titulaire s'engage à fournir un descriptif complet des procédures qu'il envisage de mettre en place dans le lycée. Ces supports sont la propriété du lycée.
Le personnel assistant veille à un dialogue permanent avec l'équipe de direction du lycée. Un rapport trimestriel est établi par le prestataire intégrant un bilan d'activité à communiquer au lycée.

Le titulaire devra transmettre au représentant du lycée un audit annuel de la cuisine (contrôles hygiène, état du matériel et du bâtit, problématiques rencontrées dans l'usage des infrastructures, moyens mis en œuvre).
Les analyses bactériologiques des produits confectionnés sont à produire tous les mois.

Article 7: Suivi de l'exécution du marché par le titulaire

Le titulaire doit désigner un responsable, clairement identifié et facilement joignable aux heures d'ouverture du lycée pour tout problème susceptible de se présenter lors de l'exécution de la prestation. Si une commission menus se tient dans les locaux du lycée, un responsable nommé sera présent sans surcoût.

En cas d'interruption de la prestation, des pénalités seront appliquées conformément aux stipulations du CCAP.

Article 8 : Opérations de vérification et d'admission des denrées

La conformité de la livraison s'apprécie au regard des critères qualitatifs et quantitatifs suivants:

- conformité des denrées livrées par rapport aux menus et fiches techniques tels qu'arrêtés en accord entre le lycée et le titulaire,
- conformité des denrées par rapport aux stipulations contractuelles grammage des portions, valeur nutritionnelle et qualitative, respect des règles d'hygiène…),
- conformité de la livraison par rapport aux quantités figurant sur le bon de commande ainsi que sur le bonde livraison.

Par dérogation aux délais indiqués à l'article 27 du C.C.A.G - F.C.S., le titulaire devra, dans la demi-heure qui suit la livraison non conforme, proposer et mettre en œuvre une solution qui obtienne l'accord du lycée.

En cas d'impossibilité, de refus ou d'absence de réponse, le lycée prend immédiatement une décision de réfaction ou de rejet pour la livraison concernée et les pénalités prévues au CCAP s'appliquent de plein droit.

Les bons de livraison doivent être signés conjointement par le représentant du lycée et par le représentant du titulaire. Un exemplaire du bon de livraison est remis au lycée, le second exemplaire est conservé par le titulaire.

Article 9:Réactivité aux alertes

En vertu du respect du principe de précaution, le titulaire devra être réactif aux alertes provenant notamment de la Direction Générale de l'Alimentation et de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

Le blocage et le retrait des produits à risque devront être opérés sans délai.